

Kleine Gewürzkunde - Wacholder

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

WACHOLDER

Anleitung:

Die blaeulich-schwarzen bis schwarzbraunen Beeren riechen recht Kraeftig, schmecken suesslich-wuerzig, leicht harzig-bitter und Passen besonders gut zu Fischsud und -marinaden, Wild- und Sauerbraten, Kohlgemuese und Sauerkraut, eingelegten Gurken und Anderen Essiggemuese. Ein hauch von Wacholder rundet oft Suppen und Saucen ab. Man sollte Wacholder jedoch immer sparsam dosieren, denn sein Wuerze Kann jedes Aroma uebertoenen. Uebrigens wird ein Grossteil des heimischen Wacholders (bzw. das Heraus-destillierte Oel) zu Schnaepsen, wie Steinhaeger, Gin und Genever, sowie zu Likoeren und Magenbittern veredelt oder, der Verdauungsfoerdernden und entwaessernden Wirkung wegen, zu Medikamenten verarbeitet.